SAMSUNG

Bruksanvisning och matlagningsguide

# SNABBUGN

**FQ159ST / FQ159UST**

Bruksanvisning

# *Innehåll*


Använda bruksanvisningen . . . . . 2
Säkerhetsanvisningar . . . . . 2
Gör så här för att undvika onödig exponering för mikrovågor . . . . . 2
Installation och elanslutning . . . . . 6
Ställa in klockan . . . . . 7
Ugnens funktioner . . . . . 8
Tillbehör . . . . . 9
Kontrollpanel . . . . . .10
Värmefunktioner . . . . . .11
Ugnsläge . . . . . .12
Ställa in ugnen . . . . . .12
Inställning för dubbel varmluft . . . . . .14
Varmluft + övervärme . . . . . .15
Traditionellt värmeläge . . . . . .16
Grill . . . . . .17
Varmluft och undervärme . . . . . .18
Ställa in tillagningstiden . . . . . .19
Ställa in sluttid . . . . . .20
Förinställd tillagning . . . . . .21
Använda snabbmenyerna . . . . . .22
Setting Speed Menu Mode . . . . . .22
Guide till de förinställda snabbmenyerna . . . . . .23
Snabbtining . . . . . .25
Ställa in ugnen i snabbtiningsläget . . . . . .25
Guide till inställningar för förinställd snabbtining . . . . . .26
Så här fungerar en mikrovågsugn . . . . . .27
Använda mikroläget . . . . . .28
Ställa in mikrovågsläget . . . . . .28
Guide till olika effektnivåer . . . . . .29
Redskap och kärl vid tillagning i mikrovågsugn . . . . . .30
Tillagningsguide . . . . . .32
Stänga av ljudalarmet . . . . . .38
Barnlås . . . . . .39
Använda ångrengöring . . . . . .40
Rengöring av ugnen . . . . . .41
Förvara och reparera mikron . . . . . .41
Felsökning . . . . . .42
Felkoder . . . . . .43
Tekniska specifikationer . . . . . .44

# *Använda bruksanvisningen*

***Tack för att du köpt en snabbugn från SAMSUNG.***

***Bruksanvisningen innehåller viktig säkerhetsinformation och upplysningar om handhavande och skötsel av din nya snabbugn.***

***Innan du använder ugnen bör du läsa igenom anvisningarna och sedan spara bruksanvisningen för kommande behov.***

***För din bekvämlighet finns det en praktisk snabbguide innanför luckan.***

# *Säkerhetsanvisningar*

## *GÖR SÅ HÄR FÖR ATT UNDVIKA ONÖDIG EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR*

Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till skador orsakade av mikrovågorna.

**(a)** Under inga omständigheter ska du försöka använda ugnen med luckan öppen. Manipulera heller inte säkerhetslåsen, dörrklinkorna, eller försök sticka in föremål i säkerhetslåsens håligheter.

**(b)** Placera inga föremål mellan luckan och ugnens ram och låt inga matrester eller andra avlagringar samlas på luckans ram. Se till att luckan och ramen hålls rena. Torka efter användandet med en fuktad trasa och eftertorka med en mjuk, torr trasa.

**(c)** Om ugnen är trasig på något sätt bör du inte använda den förrän den har reparerats av en kvalificerad tekniker som är utbildad av tillverkaren. Det är mycket viktigt att ugnsluckan sluter tätt och att fljande delar inte är skadade:

**(1)** Luckan, luckans tätning och de ytor tätningen ska ligga emot,

**(2)** dörrklinkorna (trasiga eller lösa) eller

**(3)** elsladden

**(d)** Ugnen får inte repareras av någon annan än en kvalificerad tekniker som ska ha utbildats av tillverkaren.

# *Säkerhetsanvisningar (forts)*

SV

***Läs dessa noggrant och spara för framtida behov.***

***Innan du tillagar mat eller vätskor i ugnen bör du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder vidtagits.***

1. **ANVÄND INTE redskap i metall till mikrovågsugnen.**
   - Metallkärl
   - Tallrikar med guld- eller silverdekor
   - Grillspett, gafflar etc.

   **Orsak** Dessa kan förorsaka ljusbågar eller gnistbildning som kan skada ugnen.

2. **VÄRM INTE:**
   - Lufttäta eller vakuumtäta flaskor, burkar eller kärl (t ex barnmatsburkar)
   - Lufttäta matvaror (t ex ägg, nötter i skal, tomater).

   **Orsak** Det höga trycket kan få dem att explodera.

   **Tips** Ta av lock och stick hål på skinn, påsar, skal etc.

3. **SÄTT INTE på mikrovågsugnen när den är tom.**

   **Orsak** Ugnens innerväggar kan skadas.

   **Tips** Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna om du skulle råka starta ugnen när den är tom.

4. **TÄCK INTE över ventilationshålen med tyg eller papper.**

   **Orsak** Tyget eller papperet kan fatta eld eftersom het luft strömmar ut från ugnen.

5. **ANVÄND ALLTID grytvantar när du tar ut en tallrik ur ugnen.**

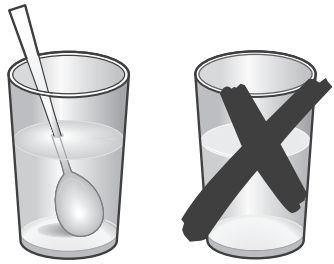
   **Orsak** Vissa tallrikar och fat absorberar mikrovågor och värme överförs alltid från maten till tallriken. Tallriken kan därför vara mycket het.

6. **VIDRÖR INTE grillelementet eller ugnens insidor.**

   **Orsak** Väggarna kan vara så varma att du bränner dig även efter att tillagningen har avslutats, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt inte brännbara material komma i kontakt med ugnens inre ytor. Låt ugnen svalna först.

7. Undvik brandrisk inuti ugnen:
   - Förvara inga brännbara material i ugnen.
   - Ta bort metallklämmor från pappers- och plastpåsar.
   - Använd inte ugnen för att torka tidningar.
   - Om du ser rökutveckling, håll ugnsluckan stängd och slå av strömmen, eller dra ut kontakten ur eluttaget.

**8.** Var särskilt försiktig när värmer vätskor och barnmat med mikrovågsfunktionen.
- Låt ALLTID maten stå minst 20 sekunder efter att ugnen slagits ifrån för att utjämna temperaturen i maten.
- Rör vid behov om under uppvärmningens gång och ALLTID efter uppvärmningen.



- För att undvika explosionsartad kokning och eventuell skållning bör du röra om innan, under och efter uppvärmning.
- Om du skållar dig, följ dessa FÖRSTA HJÄLPEN-anvisningar:
  * Skölj den skållade huden med kallt vatten under minst 10 minuter.
  * Täck med ett rent, torrt omslag.
  * Smörj inte in huden med krämer, oljor o dyl.
- **FYLL ALDRIG** kärlen ända upp och välj ett kärl som är bredare upptill än i basen för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan till och med explodera om de blir för varma.
- **KONTROLLERA ALLTID** barnmatens eller vällingens temperatur innan du ger den till ditt barn.
- **VÄRM ALDRIG** en vällingflaska med nappen på: flaskan kan explodera om den blir för varm.
- Vid mikrovågsuppvärmning av drycker kan det uppstå fördröjd våldsam kokning, var därför försiktig när du hanterar behållaren.

**9.** Var försiktig så du inte skadar elsladden.
- Du får inte doppa sladden eller kontakten i vatten. Se också till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Använd inte ugnen om sladden eller kontakten är skadad.

**10.** Stå på armlängds avstånd när du öppnar ugnsluckan.

**Orsak** Varm luft eller ånga strömmar ut och du kan bränna dig.

**11.** Se till att ugnen är ren inuti.
- Rengör insidan efter varje användning med ett milt rengöringsmedel. Men låt ugnen svalna innan du gör det för att undvika eventuella skador.

**Orsak** Matrester och oljestänk som fastnar på ugnens sidor eller botten kan orsaka skador på emaljen och försämra ugnens effektivitet.

**12.** Det hörs ett klickande ljud när ugnen är igång, speciellt under tining.

**Orsak** När ugnen byter effektläge hörs ett klickljud. Det är helt normalt.

**13.** Om du aktiverar mikrovågsugnen utan att det finns något i den, kommer strömmen av säkerhetsskäl att slås av automatiskt. Du måste sedan låta ugnen stå i minst 30 minuter innan du kan använda den igen.

- Oroas inte om ugnen fortsätter att gå en stund efter avslutad matlagning.

**Orsak** Ugnen är utformad för att köra kylfläkten under 5 minuter efter det att matlagningen avslutats för att kyla ner den inbyggda elektroniken. När matlagningen är klar kommer ugnen att pipa och "0" blinkar fyra gånger. Ugnen piper sedan en gång i minuten.

### *VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION*

Om du värmer eller lagar mat i i engångskärl av plast, papper eller lättantändliga material bör du då och då titta in i ugnen.

### *VIKTIGT*

Låt **aldrig** små barn använda eller leka med mikrovågsugnen.Du bör heller aldrig lämna dem utan tillsyn i närheten av ugnen medan den är igång. Föremål som är av intresse för barn bör inte förvaras ovanpå ugnen.

### *VARNING*

Om luckan eller listerna runt den skadas ska ugnen inte användas innan reparation utförts av en behörig tekniker.

### *VARNING*

Det är förenat med fara om någon annan än en behörig tekniker försöker serva eller reparera ugnen genom att ta bort höljet som skyddar mot mikrovågor.

### *VARNING*

Vätskor och annan mat får inte värmas i tillslutna förpackningar eftersom detta kan orsaka en explosion.

### *VARNING*

Om barn ska använda ugnen måste de övervakas eller ha fått noggranna instruktioner så de kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med ett felaktigt handhavande.

### *VARNING*

Om mat värms upp i plast- eller pappersförpackningar är det bra att hålla ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.

### *VARNING*

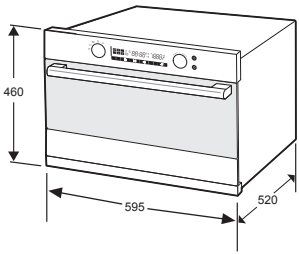
Ta bort elsladden ur vägguttaget när du ska byta lampa i ugnen. Därmed undviker du riskerna med en elstöt.

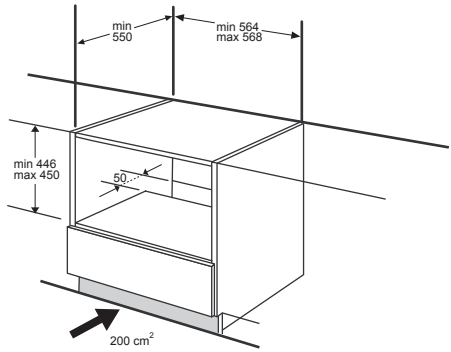
**Försök att återvinna eller slänga förpackningsmaterialet för ugnen på ett korrekt sätt. Din kommun kan berätta var materialet kan återvinnas eller slängas.**

# *Installation och elanslutning*

SV

- Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Ugnen måste placeras minst 85 cm ovan golv.
- Observera instruktionerna för installationen och lägg speciellt märke till att produkten enbart får installeras av en behörig tekniker.
- Ugnen är utrustad med en elkontakt och får enbart anslutas till ett jordat uttag. Säkringen ska vara på 16 ampère.
- Om det krävs installation av ett nytt vägguttag får detta enbart utföras av en behörig elektriker. Om elsladdens kontakt inte går att nå efter installation måste en separat brytare installeras.
- Adaptrar, grenkontakter och förlängningssladdar får inte användas eftersom det kan leda till överbelastning och brandfara.
- **Inkoppling**
  När ugnen kopplas in för första gången kommer alla delar att lysa upp som hastigast. Efter tre sekunder börjar 12:00 blinka i displayen för att uppmärksamma dig på att klockan ska ställas in. Glöm heller inte att ställa om klockan mellan sommar- och vintertid, samt vice versa.



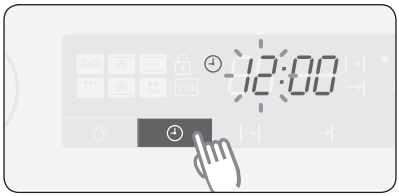



# *Ställa in klockan*

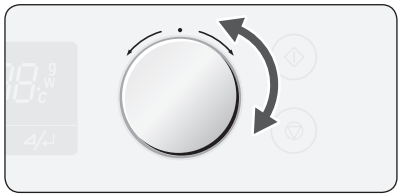
SV

***Första gången ugnen kopplas in tänds DISPLAYEN. Efter tre sekunder börjar klockikonen och "12:00" att blinka.***

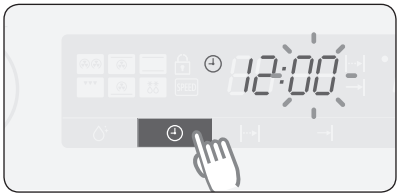
***Ställa in klockan***



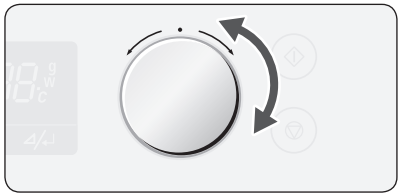

**1** Tryck på **klockan**. "12:00" börjar blinka.



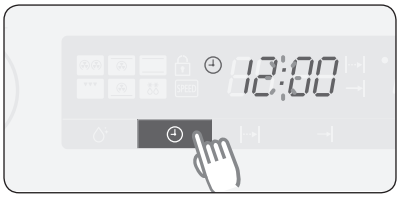
**2** Vrid på **funktionsväljaren** för att ställa in timman.




**3** Tryck på **klockan** igen. "00" börjar blinka.



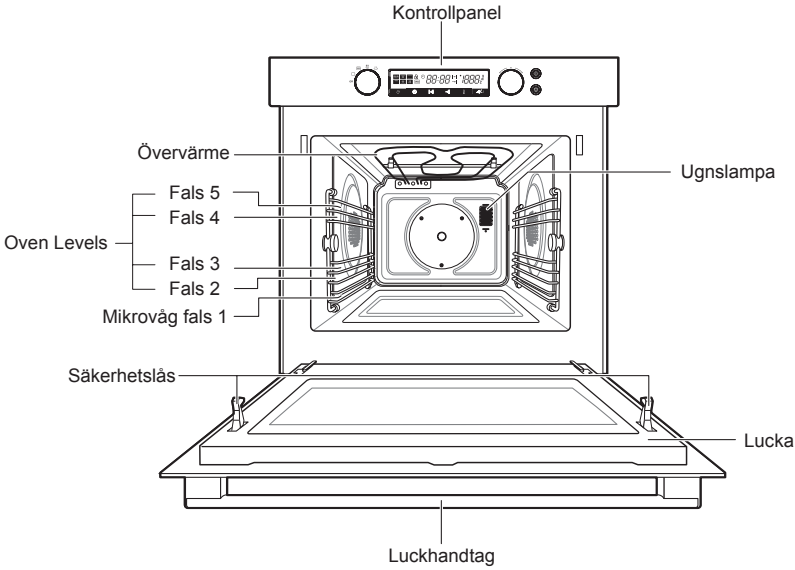
**4** Vrid på **funktionsväljaren** för att ställa in minutsiffrorna.




**5** Tryck på **klockan** igen. Klockan ställer in sig själv inom fem sekunder.

# *Ugnens funktioner*

SV



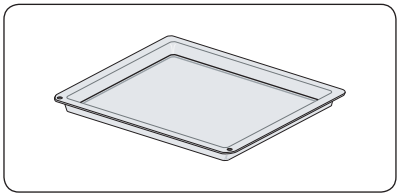

**Observera**

- Falsarna är numrerade nerifrån och upp.
- Fals 4 och 5 används huvudsakligen vid grillning
- Mikrovågsfalsen används för mikrovågsfunktionen.
- Se även matlagningsguiderna i denna broschyr för information om vilken falsnivå som passar bäst för det du ska laga till.

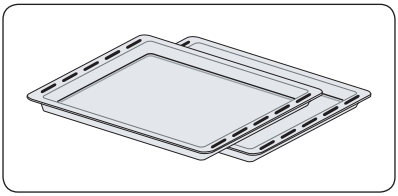
# *Tillbehör*

SV

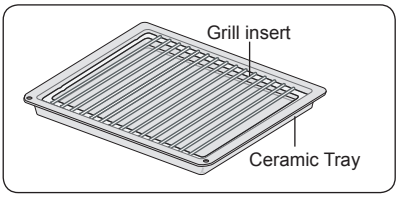
***Följande tillbehör följer med din snabbugn.***



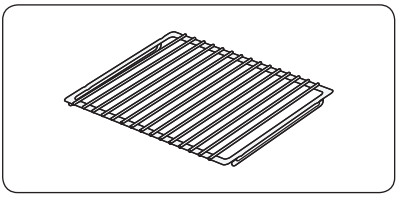
**1** Keramisk plåt
(användbar i mikrovågsläget).



**2** Två bakplåtar
(ej för mikrovågsläge).




**3** Grillgaller för den keramiska plåten
(Användbar för snabbmenyer och grillning).



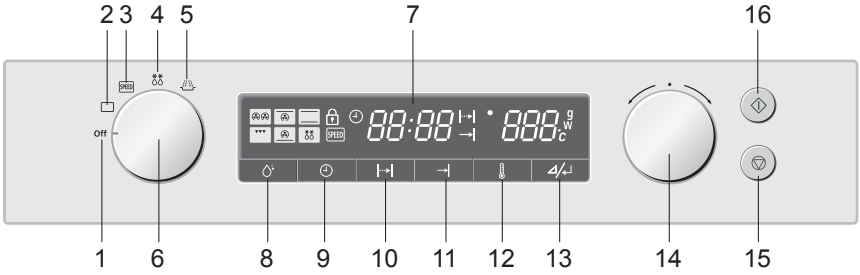
**4** Ugnsgaller
(SKA INTE användas i mikrovågsläge).

**Observera**

För mer information om tillbehören och när de ska användas hänvisar vi till receptdelen längre fram i broschyren.

# *Kontrollpanel*

SV




**1.** Av
**2.** Ugnsläge
**3.** Snabbmenyer
**4.** Snabbtining
**5.** Mikrovågsläge
**6.** Lägesväljare
**7.** Display
**8.** Ångrengöring
**9.** Klocka
**10.** Tillagningstid
**11.** Sluttid
**12.** Temperatur
**13.** Effektlägen/inmatning
**14.** Funktionsväljare
**15.** Stopp/ångra
**16.** Start

**Använda “pop up-knappar”**
**Observera**
**Lägesväljaren** (6) och **funktionsväljaren** (14) har s k “pop up-funktion”. Tryck så “poppar” de ut och vrid därefter till önskad inställning.

# *Värmefunktioner*

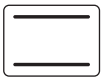
SV

***Tabellen nedan visar vilka olika värmelägen och inställningar som är tillgängliga med din ugn. Använd kokboken på de följande sidorna för att avgöra vilken inställning som passar din maträtt.***

## *UGNSLÄGE*

**Dubbel varmluft**
Maten värms av varmluft från höger och vänster sida i ugnen. Detta ger en jämn värme och är idealt vid bakning.

**Varmluft + övervärme**
Varm luft och övervärme i kombination gör detta till den bästa inställningen när du ska bryna något eller ge det en krispig stekyta. Det är en rekommenderad inställning för tillagning av kött.



**Traditionell värme**
Över- och undervärme. En användbar inställning vid bakning eller ugnsstekning.

**Grill**
Maten värms av elementen i överdelen.

**Convection + Bottom Heat Setting**
Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.

## *SNABBMENYLÄGE*

Välj mellan tolv olika förprogrammerade menyinställningar för att på ett bekvämt sätt tillaga din favoritmat. Tillagningstid och effekt ställs in automatiskt. Välj bara program och vikt för att påbörja tillagningen.

## *SNABBTINING*

Välj mellan fem förprogrammerade tiningsinställningar. Tiden och effekten ställs in automatiskt. Välj bara program och vikt för att starta tiningen.

## *MIKROVÅGSLÄGE*

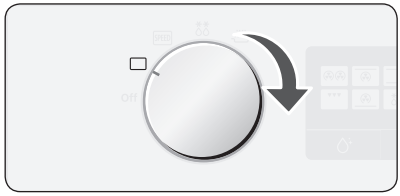
Mikrovågornas energi används för att tillaga och tina mat. Det ger snabb, effektiv tillagning utan att maten ändrar vare sig form eller färg. Effekten och tillagningstiden ställs in manuellt för att passa olika rätter.

# *Ugnsläge*

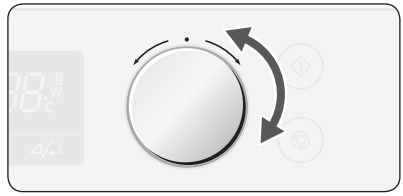
SV

***Fem inställningar finns att välja mellan i detta läge. Se också matlagningsguiden på sidorna 14-18 för att välja rätt inställning.***

***Ställa in ugnen***



**1** Vrid **lägesväljaren** till ugnsläge.



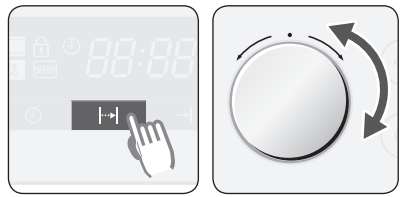
**2** Vrid **funktionsväljare** till önskat ugnsläge. Ugnens inställning och rekommenderad temperatur syns i displayen.

| | | |
|---|---|---|
| | **Dubbel varmluft** | 180 °C |
| | **Varmluft + övervärme** | 180 °C |
| | **Traditionell värme** | 200 °C |
| | **Grill** | 220 °C |
| | **Varmluft och undervärme** | 180 °C |

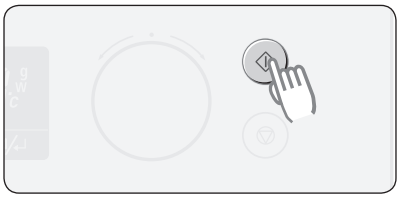
**Observera**

Värmeelementet för varmluften och grillen slås på och av hela tiden för att reglera temperaturen.

**3** För att ändra temperaturen, tryck på **Temp-knappen** och vrid **funktionsväljaren** för att ställa in önskad temperatur.



**4** För att ställa in tillagningstiden, tryck på knappen för **tillagning** och vrid på **funktionsväljaren** för att ställa in önskad tillagningstid.



**5** Tryck på **START.**
► **Temperaturindikatorn** på displayen tänds. Indikatorn börjar blinka när ugnen nått rätt temperatur.

**Observera**

**1)** Under tillagning går det att ändra inställningarna för **tillagningstid** och **temperatur**.

**2)** I ugnsläge slås värmen för varmluft, över- och undervärme på och av under tillagningen för att reglera temperaturen.

**3)** Under tillagning kan du kolla ugnstemperaturen genom att samtidigt trycka på **Temp** (12) och **Effektnivå/inmatning** (13), sid 10.

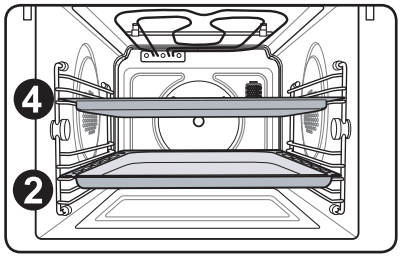
**Viktigt**

När du använder ugnsläget, försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40-250°C.

# *Ugnsläge (forts)*

## *Inställning för dubbel varmluft ( )*

***Maten värms av varmluften från vänster och höger sida i ugnen. Den här inställningen är ideal vid bakning.***




När du lagar mat på två plåtar samtidigt ska dessa vara placerade på fals 2, och 4.

***** Försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40-250 °C.

### *Tillagningsguide*

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer vid bakning.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i läget dubbel varmluft.

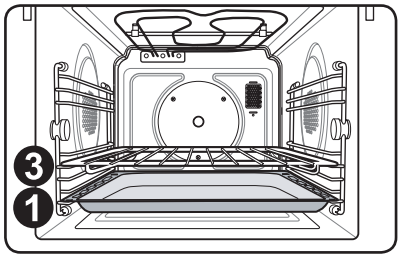
| Maträtt | Fals | Temp | Tillbehör | Tid (tim) |
|---|---|---|---|---|
| Hasselnötskaka Fyrkantig form | 2 | 160 - 170 | Galler | 1:00 - 1:10 |
| Citronkaka, ring eller djup form | 2 | 150 - 160 | Galler | 0:50 - 1:00 |
| Sockerkaka | 3 | 150 - 160 | Galler | 0:35 - 0:45 |
| Frukttårtbotten | 3 | 150 - 170 | Galler | 0:25 - 0:35 |
| Fruktkaka (jäst deg) | 3 | 150 - 170 | Bakplåt | 0:30 - 0:40 |
| Croissanter | 3 | 170 - 180 | Bakplåt | 0:10 - 0:15 |
| Bullar | 2 | 180 - 190 | Bakplåt | 0:10 - 0:15 |
| Kakor | 3/4 | 160 - 180 | Två plåtar | 0:10 - 0:20 |

**Observera**
Förvärmning är rekommenderat.

SV

### *Varmluft + övervärme ( )*

***Varmluft och övervärme i kombination gör detta till den bästa inställningen för att bryna kött och ge det en krispig yta.***




När du tillagar kött, placera det på fals 3 och placera långpannan på fals 1 för att samla upp köttsafterna.

* Försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40~250 °C.

### *Tillagningsguide*

Använd temperaturer och tider som anges i tabellen som riktlinjer.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i läget varmluft+övervärme.
Placera köttet på gallret, se råden om vilken fals, och använd långpannan på fals 1 för att samla upp köttsafterna.

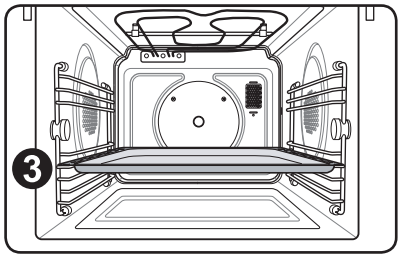
| Maträtt | Fals | Temp | Tillbehör | Tid (tim) |
|---|---|---|---|---|
| Rostbiff, oxstek/1 kg Medium | 3 / 1 | 170 - 190 | Galler/bakplåt | 1-1:30 |
| Fläskbog /1 kg | 3 / 1 | 180 - 200 | Galler/bakplåt | 1:30-2:00 |
| Lammstek/Lammfiol 0,8 kg | 2 / 1 | 190 - 210 | Galler/bakplåt | 0:50-1:20 |
| Hel kyckling 1,0 kg | 3 / 1 | 170 - 190 | Galler/bakplåt | 0:50-1:10 |
| Fisk, hel forell 2 bitar / 0,5 kg | 4 / 1 | 170 - 180 | Galler/bakplåt | 0:30-0:40 |
| Ankbröst 0,3 kg | 4 / 1 | 180 - 200 | Galler/bakplåt | 0:25-0:35 |

**Obervera**
Förvärmning rekommenderas.

SV

### *Traditionellt värmeläge ( )*

***Värmen genereras av elementen upptill och nertill. Inställningen är lämplig för bakning och ugnsstekning.***




Bakplåten eller gallret är vanligtvis på fals 3.

***** Försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40-250 °C.

### *Tillagningsguide*

Temperaturer och tider i den här tabellen ska ses som riktlinjer. Vi rekommenderar att ugnen förvärms i traditionellt läge.

| Maträtt | Fals | Temp | Tillbehör | Tid (tim) |
|---|---|---|---|---|
| Lasagne | 3 | 200 - 220 | Galler | 0:25 - 0:35 |
| Gränsaksgratäng | 3 | 180 - 200 | Galler | 0:20 - 0:30 |
| Potatisgratäng | 3 | 180 - 200 | Galler | 0:25 - 0:35 |
| Frysta pizzaba-guetter | 3 | 160 - 180 | Bakplåt | 0:10 - 0:15 |
| Pommes frites | 3 | 200 - 220 | Bakplåt | 0:15 - 0:20 |
| Tigerkaka | 3 | 180 - 200 | Galler | 0:50 - 1:10 |
| Muffins | 3 | 180 - 200 | Galler | 0:10 - 0:15 |
| Kakor | 4 | 180 - 200 | Bakplåt | 0:08 - 0:15 |

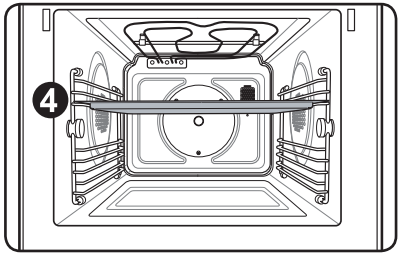
**Observera**

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen.

# *Ugnsläge (forts)*

## *Grill ( ▾▾▾ )*

***Maten värms av elementet i övre delen av ugnen.***




Vid grillning är det lämpligt att ha den keramiska plåten på fals **4**.

* Försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40-250 °C.

### *Tillagningsguide*

Temperaturer och tider i den här tabellen ska ses som riktlinjer. Ställ in ugnen på 220oC grill-temperatur och förvärm den i tre minuter.

| Maträtt | Fals | Tid (min) 1:a sidan | Tid (min) 2:a sidan | Tillbehör |
|---|---|---|---|---|
| Kebabspett | 4 | 8 - 10 | 6 - 8 | Grillgaller + keramisk plåt |
| Fläskstek | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 | Grillgaller + keramisk plåt |
| Korvar | 4 | 4 - 6 | 3 - 5 | Bakplåt |
| Kyckling i bit | 4 | 10 - 15 | 8 - 10 | Galler + keramisk plåt |
| Laxkotletter | 4 | 8 - 12 | 6 - 10 | Galler + keramisk plåt |
| Skivade grönsaker | 5 | 5 - 7 | 3 - 5 | Bakplåt |
| Rostat bröd | 5 | 2 - 3 | 1 - 2 | Galler |
| Varma smörgåsar | 5 | 4 - 5 | - | Galler |

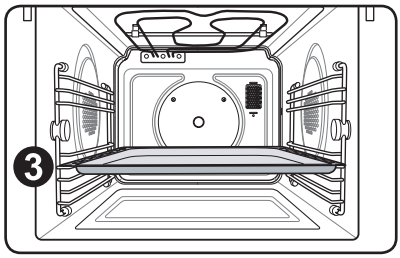
**Observera**

220oC är den rekommenderade temperaturen för grillning. Förvärmning under tre minuter rekommenderas.

SV

### *Varmluft och undervärme ( )*

***Maten tillagas av varmluft och undervärme i kombination. En användbar inställning för att bryna kött och skapa en krispig stekyta.***




Bakplåt och galler används oftast på fals 3.

***** Försäkra dig om att glaskärl som används klarar temperaturer mellan 40-250 °C

### *Tillagningsguide*

Temperaturer och tider i den här tabellen ska ses som riktlinjer. Förvärm ugnen i läget varmluft + undervärme.

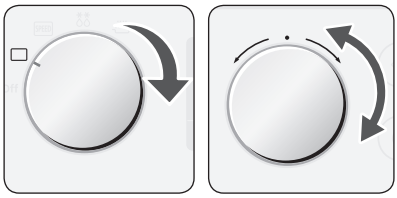
| Maträtt | Fals | Temp | Tillbehör | Tid (min) |
|---|---|---|---|---|
| Färsk pizza | 3 | 180 - 200 | Bakplåt | 15 - 25 |
| Kall förbakad paj | 2 | 180 - 200 | Galler | 10 - 15 |
| Fryst självgräddande pizza | 2 | 180 - 200 | Bakplåt | 15 - 20 |
| Fryst panpizza | 3 | 200 - 220 | Galler | 10 - 15 |
| Kall pizza | 3 | 180 - 220 | Bakplåt | 8- 15 |
| Fryst smördeg, fylld | 2 | 180 - 200 | Bakplåt | 10- 15 |

**Observera**

Förvärmning rekommenderas.

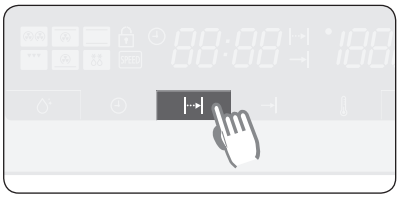
# *Ställa in tillagningstiden*

SV

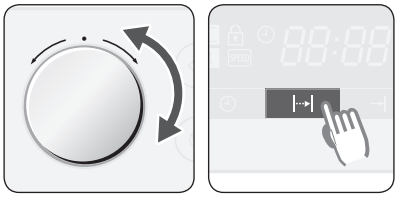


**1** Välj önskad ungsfunktion och temperatur. (Se också avsnittet “Ändra ungsfunktion och temperatur).

**Observera :** Om inga andra inmatningar sker på kontrollpanelen inom fem sekunder kommer start-nyckeln att blinka.



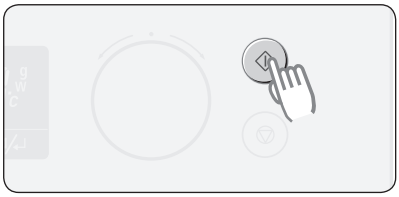
**2** Tryck på knappen för **tillagningstid** (se ill).



**3** Vrid på **funktionsväljaren** för att ställa in önskad tillagningstid.

**1)** Efter fem sekunder slutförs inställningen automatiskt och **START** börjar blinka.

**2)** Tryck på knappen **tillagningstid** för att slutföra inställningen.



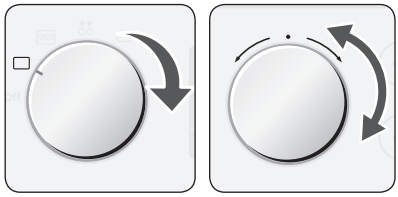
**4** Tryck på **start** så startar ugnen omedelbart.

**5** När den inställda tiden har gått hörs en signal och ugnen stängs av automatiskt.

**Observera :** Fler/färre funktioner. Under tillagning kan du ändra den förinställda tillagningstiden med **flerfunktionsväljaren** för ett bättre resultat.

# *Ställa in sluttid*

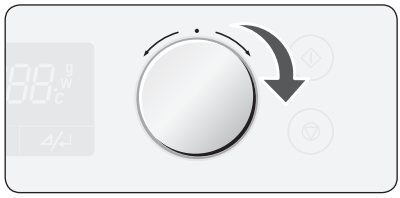
SV



**1** Ställ in önskad funktion och temperatur.

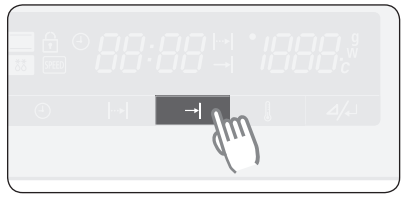
**2** Tryck på **SLUTTID** (se ill).
Aktuell tid visas blinkande på displayen.

**Exempel** Aktuell tid är 13:00. Siffrorna “13:00” blinkar.Aktuell tid är 13:00. Siffrorna “13:00” blinkar.



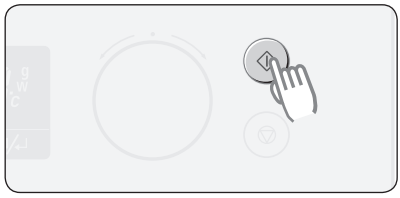
**3** Vrid **flerfunktionsknappen** för att ställa in önskad timme och minut. (14:00).

**Exempel** Önskad tid är 14:00.



**4** Tryck på **SLUTTID**.

**Exempel** Aktuell tid är 13:00 och önskad sluttid är 14:00. Tillagningstiden “1:00” visas i displayen.



**5** Tryck på **START** för att sätta igång ugnen. Ugnen startar omedelbart.

**Observera :**

**1)** Tillagningstiden räknas ner i displayen. När den inställda tiden gått hörs en signal och ugnen stängs av.

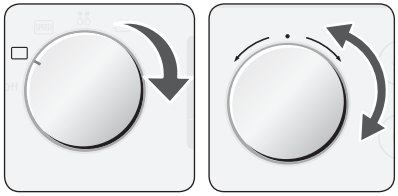
**2)** Under tillagning kan du ändra den förinställda tillagningstiden med **flerfunktionsväljaren** för ett bättre resultat.

**3)** Under tillagning visas ugnstemperaturen om du trycker på **Temp-** och **effektnivå/inmatning** samtidigt.

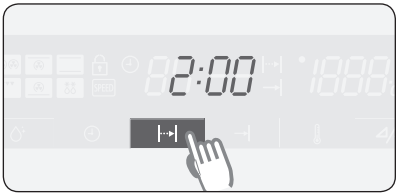
# *Förinställd tillagning*

SV

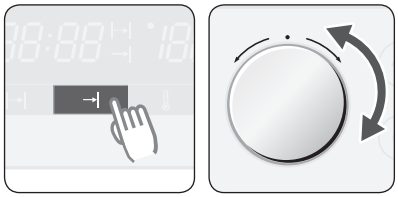
**Exempel :** Aktuell tid: 12:00
Tillagningstid två timmar och du vill att maten ska vara klar 18:00.



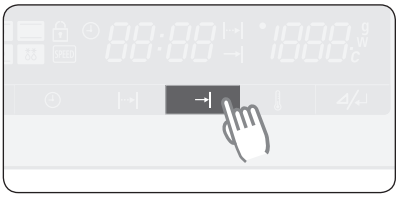
**1** Välj ugnsläge och önskad funktion.




**2** Välj läget tillagningstid och mata in den önskade tillagningstiden (2 tim).



**3** Tryck på **SLUTTID** (se ill)
► "14:00", which cook time is added to current time, is displayed.
► Mata in önskad sluttid (18:00).



**4** Tryck på **SLUTTID** igen.
► Ugnen startar automatiskt klockan 16:00.
► Tillagningstiden visas i displayen när ugnen startar.

**Observera :**

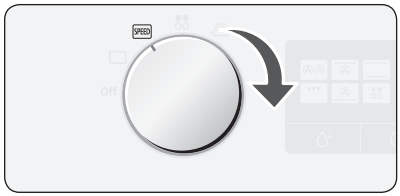
- Sluttiden visas när förinställningen är utförd.
- Tillagningstid och sluttid kan ändras innan den förinställda tiden.

# *Använda snabbmenyerna*

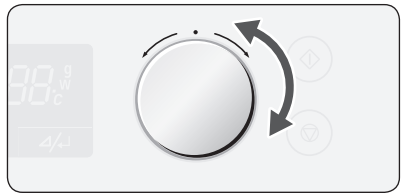
SV

***Snabbmenyerna gör att du kan välja mellan tolv olika, förprogrammerade inställningar för tillagning av din mat. Tillagningstid och effektnivåer ställs in automatiskt. Välj en av de tolv inställningarna och ange vikten på maten som ska tillagas så startar ugnen.***

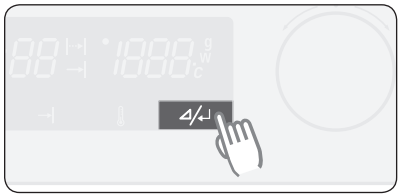
### *Setting Speed Menu Mode*



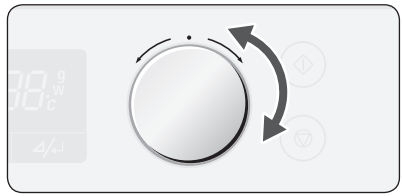

**1** Vrid **funktionsväljaren** till läget “Speed Menu”.



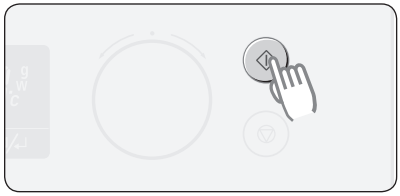
**2** Vrid **flerfunktionsväljaren** för att välja önskad snabbmeny. Tabellerna på sid 23-24 visar de olika snabbmenyernas inställningar.



**3** Tryck på knappen “**effektnivå/ inmatning**” för att ändra vikten.



**4** Vrid på **flerfunktionsväljaren** för att ställa in vikten.



**5** Tryck på **START**.

**Observera**

- Några snabbmenyer innebär att maten tillagas i ett svep medan andra kräver att maten ska vändas. Ugnen piper när det är dags att “vända på steken”.
- Ugnstemperaturen syns i displayen vid tillagning med hjälp av snabbmenyerna.
- Temperatur eller tillagningstid kan inte ändras under tillagning.

## *Guide till de förinställda snabbmenyerna*

I tabellen finns tolv förinställda ugnsprogram för snabblagning, ugnsstekning och bakning. Tabellen anger mängder, vilotider och lämpliga rekommendationer. Autoprogrammen innehåller vissa specialinställningar som utvecklats för att förenkla för dig.

| Nr | Maträtt | Vikt (kg) | Tillbehör | Fals | Rekommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Djupfryst pizza | 0,1 - 0,2<br>0,2 - 0,3<br>0,3 - 0,4<br>0,4 - 0,5 | Grillgaller + keramisk plåt | 4 | Placera den frysta pizzan på mitten av grillgallret ovanpå den keramiska plåten. |
| 2 | Djupfryst pommes frites | 0,2 - 0,4<br>0,4 - 0,6<br>0,6 - 0,8 | Bakplåt | 3 | Sprid ut potatisen på en metallplåten. |
| 3 | Djupfrysta potatiscroquetter | 0,4 - 0,5<br>0,5 - 0,6<br>0,6 - 0,7<br>0,7 - 0,8 | Grillgaller + keramisk plåt | 4 | Sprid ut de frysta potatisbollarna på grillgallret ovanpå den keramiska plåten. |
| 4 | Djupfryst lasagne | 0,3 - 0,4<br>0,5 - 0,6<br>0,7 - 0,8<br>0,9 - 1,0 | Keramisk plåt | 3 | Lägg den frysta lasagnen i en lämplig glas- eller ugnsfast form. Låt rätten vila i 3-4 minuter efter uppvärmning. |
| 5 | Djupfryst fiskgratäng | 0,3 - 0,4<br>0,5 - 0,6<br>0,7 - 0,8 | Keramisk plåt | 3 | Lägg den frysta gratängen i en ugnsfast form. Låt den vila 3-4 minuter efter avslutad uppvärmning. |
| 6 | Kyckling i delar | 0,2 - 0,4<br>0,4 - 0,6<br>0,6 - 0,8<br>0,8 - 1,0 | Grillgaller + keramisk plåt | 4 | Pensla de kalla kycklingbitarna med olja och kryddor. Lägg dem på grillgallret med skinnsidan nedåt. Vänd så snart ugnen piper till. Låt maten vila i cirka två minuter efter avslutad tillagning. |
| 7 | Hel kyckling | 0,8 - 0,9<br>1,0 - 1,1<br>1,2 - 1,3<br>1,4 - 1,5 | Grillgaller + keramisk plåt | 3 | Pensla den kalla kycklingen med olja och kryddor och placera den med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd så snart ugnen piper. Låt kycklingen vila i cirka fem minuter efter avslutad tillagning. |
| 8 | Biffar | 0,3 - 0,6<br>0,6 - 0,8 | Grillgaller + keramisk plåt | 4 | Lägg biffarna sida vid sida på mitten av grillgallret med den keramiska plåten under. |

# *Använda snabbmenyer (forts)*

| Nr | Maträtt | Vikt (kg) | Tillbehör | Fals | Rekommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Rostbiff | 0,7 - 0,8<br>0,9 - 1,0<br>1,1 - 1,2<br>1,3 -1,5 | Grillgaller + keramisk plåt | 3 | Marinera rostbiffen och lägg den med fettsidan nedåt på gallret. Vänd så snart ugnen piper. Efter tillagning: täck rostbiffen med aluminiumfolie och låt den vila 5-10 minuter. |
| 10 | Bakad potatis | 0,2 - 0,4<br>0,4 - 0,6<br>0,6 - 0,8<br>0,8 - 1,0 | Grillgaller + keramisk plåt | 4 | Tvätta och borsta potatisarna och stick hål i dem med en gaffel. Lägg potatisen sida vid sida på grillgallret ovanpå den keramiska plåten. Efter tillagning ska de vila i 3-5 minuter. |
| 11 | Kaka | 0,5 - 0,6<br>0,7 - 0,8<br>0,9 - 1,0 | Keramisk plåt | 3 | Häll smeten i ugnssäker glasform. Programmet är lämpligt för mjuka kakor av sockerkakstyp. |
| 12 | Muffins | 0,5 - 0,6<br>0,7 - 0,8 | Ugnsgaller | 3 | Fördela smeten i en muffinsform och ställ in den på gallret. Den mängd smet som rekommenderas är 5-6 hekto, vilket innebär att varje muffin väger cirka 45 gram. För större muffins, 65 gram, rekommenderas cirka 7-8 hekto smet. |

**Viktigt**

De flesta snabbmenyerna använder mikrovågor för att värma maten. Det är därför mycket viktigt att följa råden om vilken typ av kärl som ska användas.

Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should onlyuse the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

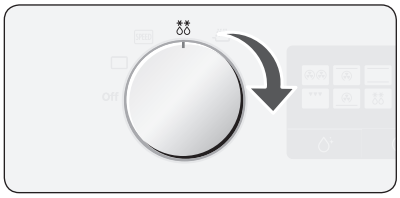
# *Snabbtining*

SV

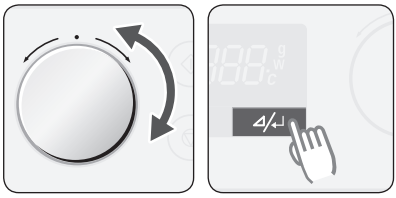
### *Ställa in ugnen i snabbtiningsläget*

Välj mellan fem olika förprogrammerade inställningar för att tina din mat. Tiden och effektnivåerna ställs in automatiskt. Välj inställning och vikt för att starta tiningen.

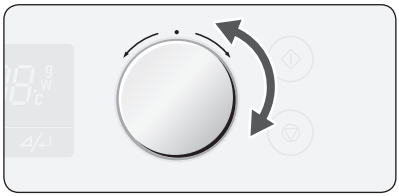
***Öpnna luckan. Placera den djupfrysta maten i mitten på den keramiska plåten på fals 1. Stäng dörren.***



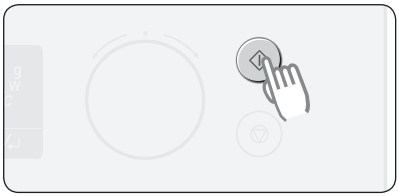
**1** Ställ **funktionsväljaren** på läget "**snabbtining**" ( ).



**2** Vrid på **flerfunktionsväljaren** för att ställa in den typ av mat som ska tinas. Tryck på "**effektnivå/inmatning**" för att ställa in önskat tiningsföremål. (Se tabellen på sidan 26 för att få en närmare beskrivning av de fem olika lägen för tining som finns.)



**3** Ställ in matens vikt genom att vrida på **flerfunktionsknappen**.



**4** Tryck på **START** för att inleda processen.

När uppvärmningen är klar kommer ugnen att pipa och meddelandet "End" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång i minuten under tre minuter.

**Resultat**

- Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.
- Ugnen piper när den kommit halvvägs i processen för att påminna om att maten ska vändas.

**Viktigt**

- Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.
- Du kan även tina mat manuellt. För att göra det, välj mikrovågsläget Tillagning/Uppvärmning (Cooking/Reheating) och ställ in effektläget 180W. Se också avsnittet om Tillagning/Uppvärmning (Cooking/Reheating) på sidan 35 för fler detaljer.

SV

## *Guide till inställningar för förinställd snabbtining*

I tabellen finns ett antal olika program för förinställd snabbtining. Mängder, vilotid och lämpliga rekommendationer anges. Programmen använder enbart mikrovågor. Ta därför bort allt förpackningsmaterial innan du tinar maten. Placera kött, fågel och fisk på den keramiska plåten.

| Nr | Maträtt | Vikt | Tillbehör | Fals | Vilotid | Instruktioner |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Kött | 0,2-2,0 | Keramisk plåt | 1 | 20-90 | Täck över kanterna med aluminumfolie. Vänd på köttet vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för nöt, lamm, gris, biffar, kotletter och köttfärs. |
| 2 | Fågel | 0,2-2,0 | Keramisk plåt | 1 | 20-90 | Täck över ben och vingspetsar med aluminiumfolie. Vänd fågeln vid ljudsignalen. Frogrammet lämpar sif för hel kyckling och kyckling i delar. |
| 3 | Fisk | 0,2-2,0 | Keramisk plåt | 1 | 20-60 | Täck över den hela fiskens stjärt med aluminiumfolie. Vänd fisken vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel fisk och fiskfiléer. |
| 4 | Bröd/ kakor | 0,1-1,0 | Keramisk plåt | 1 | 10-30 | Placera brödet på en bit hushållspapper och vänd på det när ljudsignalen hörs. Placera kakan på den keramiska plåten och - om det går - vänd på den när ljudsignalen hörs. (Ugnen fortsätter arbeta men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet lämpar sig för alla typer av bröd, helt eller i skivor såväl som småbröd (t ex småfranska) och baguetter. Placera småbröden i en cirkel. Programmet lämpar sig också för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördegskakor. Det är inte lämpligt för mördegskakor, fruktkakor eller kakor med chokladgarnering. |
| 5 | Frukt | 0,1-1,0 | Keramisk plåt | 1 | 5-15 | Sprid ut den frysta frukten jämnt över den keramiska plåten. Programmet lämpar sig för t ex hallon, blandade bär och tropiska frukter. |

**Viktigt**

Snabbtiningen använder mikrovågor för att värma upp maten.
Därför är det viktigt att följa råden om vilka kärl som ska användas.

# *Så här fungerar en mikrovågsugn*

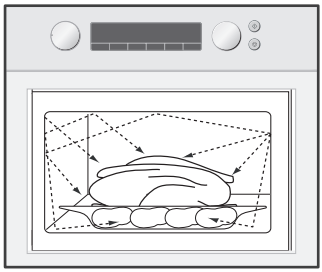
SV

***Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Energin som frigörs innebär att maten som tillagas eller värms upp inte ändrar vare sig form eller färg.***

***Du kan använda mikron för att:***

- ***Tina mat***
- ***Laga mat***

### *Tillagningsprincip*



1. Mikrovågorna som skapas av magnetronen distribueras jämnt över de matvaror som ska tillagas.
2. Mikrovågorna absorberas av maten ned till ett djup av 2,5 cm. Tillagningen fortsätter därefter genom att värmen fördelas inuti maten.
3. Tillagningstiderna varierar beroende på vilken typ av kärl som används samt matens egenskaper:
   • Mängd och densitet
   • Vatteninnehåll
   • Ursprunglig temperatur (kyld eller ej).

**Viktigt**

Matens mittpunkt tillagas alltså genom att värmen fördelas. Detta innebär följaktligen att tillagningen fortsätter även efter att du tagit ut maten ur ugnen. De värmeutjämningstider (vilotider) som anges i recepten och guiderna måste därför följas noggrannt av följande skäl:

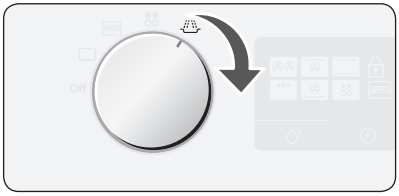
- För att maten ska få en jämn tillagning ända in i mitten.
- För att maten ska hålla samma temperatur rakt igenom.

# *Använda mikroläget*

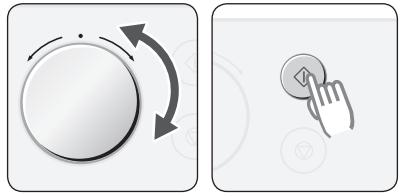
SV

***Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. I mikroläget tränger energin igenom maten, den dras in och absorberas av vattnet, fettet och sockret som finns i maten. Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbare. De snabba rörelserna skapar friktion och den värme som skapas kokar maten.***

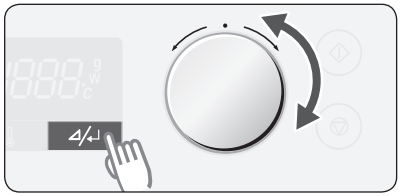
***Ställa in mikrovågsläget***



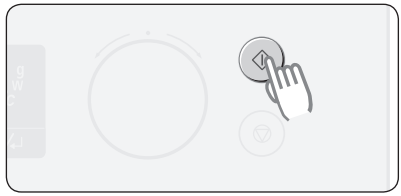
**1** Vrid **lägeknappen** till mikrovågsläget (se ill). Tid och effektnivå syns i displayen.



**2** Vrid **flerfunktionsknappen** för att ställa in önskad tillagningstid. När tiden är inställd kommer **START** att blinka.Om du inte vill ändra effektnivån trycker du på **START** för att påbörja tillagningen.



**3** För att ändra effektnivån trycker du på knappen för **effektnivå/inmatning** och vrider på **flerfunktionsväljaren** till önskad nivå. Se även matlagningsguiden (sid 32-37) för råd om lämpliga tillagningstider och effektnivåer.



**4** Tryck på **START** (se ill) för att påbörja tillagningen.

### *Guide till olika effektnivåer*

| Effektnivå | Procent | Uteffekt | Anmärkning |
|---|---|---|---|
| Hög | 100 | 900 | För att värma upp vätskor. |
| Hög låg | 83 | 750 | För att värma upp och tillaga mat. |
| Medelhög | 67 | 600 | För att värma upp och tillaga mat. |
| Medel | 50 | 450 | För att tillaga kött och värma upp ömtåliga rätter. |
| Medellåg | 33 | 300 | |
| Tining | 20 | 180 | För tining och fortsatt tillagning. |
| Låg | 11 | 100 | För tining av ömtåliga rätter. |

## *Redskap och kärl vid tillagning i mikrovågsugn*

Redskap och kärl som används i mikrovågsugnen måste låta mikrovågorna tränga igenom dem för att maten ska tillagas. Metaller som t ex rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågor och ska därför inte användas. Kärl som är märkta med att de är mikrovågssäkra är alltid bäst att använda. I guiden nedan finns ytterligare information om lämpliga kärl och redskap. Den keramiska plåten ska alltid användas på fals 1 i mikrovågsläge.

| Kärl | Mikrovågssäker | Kommentar |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓✗ | Kan användas i mindre mängder för att skydda delar av maten från att överkokas. Det kan uppstå ljusbågar om folien är för nära ugnsväggarna eller om du använder för mycket folie. |
| **"Bryntallrik" (ger mikrolagad mat en stekyta)** | ✓ | Förvärm inte mer än 8 minuter. |
| **Porslin och lergods** | ✓ | Porslin, keramik, glaserat lergods och benporsling går normalt bra att använda, förutsatt att de inte har metalldekor. |
| **Engångstallrikar** | ✓ | Viss frusen mat förpackas på det i polyesterpapp här sättet. |
| **Snabbmatsförpackningar** | | |
| • Frigolitkoppar och kärl | ✓ | Kan användas för att värma mat. Vid överhettning kan frigoliten smälta. |
| • Papperspåsar eller tid-ningspapper | ✗ | Kan fatta eld. |
| • Återvinningspapper eller metalldekor | ✗ | Kan orsaka ljusbågar. |
| **Glas** | | |
| • Eldfasta kärl | ✓ | Kan användas, förutsatt att de inte har metalldekorationer. Kan användas för att värma mat eller vätska. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka vid snabb uppvärmning. |
| • Finare glasvaror | ✓ | |
| • Glasburkar | ✓ | Avlägsna locket. Endast för värmning. |
| **Metall** | | |
| • Kärl | ✗ | Kan orsaka ljusbågar. |
| • Fryspåsar med metallklämmor | ✗ | |

# *Använda mikroläget (forts)*

| Kärl | Mikrovågssäker | Kommentar |
|---|---|---|
| **Papper** | | |
| • Tallrikar, koppar, servetter och hushållspapper | ✓ | För kortare tillagningstider och värmning. Kan även användas för att suga upp vätskeöverskott. |
| • Återvunnet papper | ✗ | Kan orsaka ljusbågar. |
| **Plast** | | |
| • Kärl | ✓ | Speciell värmebeständig termoplast. Vissa andra typer av plaster kan slå sig eller bli missfärgade vid högre temperaturer. Använd inte melaminplast. |
| • Plastfilm | ✓ | Kan användas för att bibehålla fukt. Bör inte ligga emot maten. Var försiktig när filmen tas bort: varm luft kan strömma ut. |
| • Fryspåsar | ✓✗ | Endst om påsen är kokbar eller ugnssäker. Ej lufttät. Stick eventuellt hål med en gaffel. |
| **Vaxat papper eller smörgåspapper** | ✓ | Kan användas för att bibehålla fukt och förhindra stänk. |

**Observera**

Ljusbågar är de “blixtar” som kan uppstå i en mikrovågsugn.

✓ : Recommended
✓✗ : Use Caution
✗ : Unsafe

SV

## Tillagningsguide

### Allmänna riktlinjer

**Mat som är lämplig att tillaga i en mikrovågsugn**

Många typer av mat är lämplig att tillaga i en mikrovågsugn. Till exempel färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål,, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljsås, soppor, ångkokta puddingar, konserver och chutney kan också tillagas i en mikrovågsugn. Allmänt så passar mikrovågstillagning för all mat som vanligtvis tillagas på en spis.

**Övertäckning vid tillagning**

Det är viktigt att täcka över maten vid tillagningen, eftersom avdunstat vatten stiger uppåt som ånga och bidrar till kokningsprocessen. Maten kan täckas på olika sätt: t ex med en tallrik, plastlock eller speciell plastfilm som är avsedd för mikrovågsugn.

**Värmeutjämningstider**

När tillagningstiden är slut är det viktigt att iaktta värmeutjämningstiden för att låta temperaturen jämna ut sig inuti den tillagade maten.

### Koktider för frysta grönsaker

Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillaga under lock enligt den angivna minimitiden (se tabellen). Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt kärlet vara övertäckt under värmeutjämningen.

| Grönsak | Portion (g) | Effekt | Tid | Vilotid | Anvisningar |
|---|---|---|---|---|---|
| Spenat | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Tillsätt 1 msk kallt vatten. |
| Broccoli | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Tillsätt 2 msk kallt vatten. |
| Ärtor | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Tillsätt 1 msk kallt vatten. |
| Gröna bönor | 300 | 600 | 7,5 - 8,5 | 2-3 | Tillsätt 2 msk kallt vatten. |
| Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Tillsätt 1 msk kallt vatten. |
| Blandade wokgrönsaker | 300 | 600 | 7,5-8,5 | 2-3 | Tillsätt 1 msk kallt vatten. |

### *Tillagningsguide för färska grönsaker*

Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillsätt 2-3 matskedar kallt vatten per 250 gram grönsaker om inte annan kvantitet anges (se tabellen). Tillaga under lock enligt tabellen (minimitiden). Fortsätt tillagningen till dess att önskat resultat erhålls. Rör om en gång under och efter tillagningen.

Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt stå med locket på under värmeutjämningstiden, 3 minuter.

**Tips :** Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre bitar, desto snabbare tillagning.

**Observera :** Alla färska grönsaker kan tillagas på maximal effekt (900W).

| Grönsak | Portion (g) | Tid (min) | Vilotid (min) | Anvisning |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250<br>500 | 3 - 4<br>6 - 7 | 3 | Förbered jämnstora buketter. Arrangera så att stjälkarna är riktade mot mitten. |
| Brysselkål | 250 | 5 - 6 | 3 | Tillsätt 5-6 msk vatten. |
| Morötter | 250 | 4 - 5 | 3 | Skär morötterna i slantar. |
| Blomkål | 250<br>500 | 4 - 5<br>6 - 7 | 3 | Förbered jämnstora buketter. Dela stora buketter i halvor. Arrangera så att stjälkarna är riktade mot mitten. |
| Zucchini | 250 | 3 - 4 | 3 | Skär den i slantar. Tillsätt 2 msk vatten eller en smörklick. Tillaga bara precis så länge att de känns lagom mjuka. |
| Aubergine | 250 | 3 - 4 | 3 | Skär äggplantan i tunna skivor och stänk över 1 msk citronsaft. |
| Purjolök | 250 | 3 - 4 | 3 | Skär purjolöken i tjocka strimlor. |
| Champinjoner | 125<br>250 | 1 - 2<br>2 - 3 | 3 | Förbered små, hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk över citronsaft. Krydda med salt och peppar.<br>Låt rinna av innan servering. |
| Lök | 250 | 4 - 5 | 3 | Dela löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 1 msk vatten. |
| Paprika | 250 | 4 - 5 | 3 | Skär paprikan i tunna skivor. |
| Potatis | 250<br>500 | 4 - 5<br>7 - 8 | 3 | Väg den skalade potatisen och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar. |
| Kålrabbi | 250 | 5 - 6 | 3 | Skär kålrabbin i små kuber. |

SV

## Tillagningsguide för ris och pasta

**Ris** Använd en stor glasskål med lock - riset dubblerar sin volym vid kokning. Tillaga under lock. När tillagningstiden är slut: rör om före värmeutjämningen och tillsätt salt, örter eller smör. Notera också på att riset kanske inte har absorberat allt vatten när tillagningstiden är slut.

**Pasta** Använd en stor glasskål med lock. Tillsätt kokande vatten, salt och rör om väl. Tillaga utan lock. Rör om då och då under tillagningen samt efteråt. Täck över skålen under utjämningstiden och låt rinna av noggrannt efteråt.

| Mat | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Väntetid (min.) | Instruktioner |
|---|---|---|---|---|---|
| Vitt ris<br>(Parboiled) | 250<br>375 | 900 | 15 - 16<br>17½ - 18½ | 5 | Tillsätt 500 ml kallt vatten.<br>Tillsätt 750 ml kallt vatten. |
| Brunt ris<br>(Parboiled) | 250<br>375 | 900 | 20 - 21<br>22 - 23 | 5 | Tillsätt 500 ml kallt vatten.<br>Tillsätt 750 ml kallt vatten. |
| Blandat ris (ris och vildris) | 250 | 900 | 16 - 17 | 5 | Tillsätt 500 ml kallt vatten. |
| Blandad majs (ris + gryn) | 250 | 900 | 17 - 18 | 5 | Tillsätt 400 ml kallt vatten. |
| Pasta | 250 | 900 | 10 - 11 | 5 | Tillsätt 1000 ml kallt vatten. |

## UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar.

**Placering och täckning**

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar eftersom att dessa tenderar att bli överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Du kommer att lyckas bättre om du värmer mindre bitar. Genom att täcka maten när du värmer den förhindrar du att den torkar.

**Effektnivåer**

Det finns olika effektnivåer för att värma mat.I allmänhet gäller, att det för stora mängder fin mat eller mat som värms upp snabbt är bättre att använda en lägre effekt.

**Att röra**

Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt. Det är extra viktigt att röra när man värmer vätskor.

**Uppvärmnings- och väntetider**

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar för framtida referens. Undvik överhettning. Om du är osäker är det bättre att underskatta tillagningstiden. Extravärmning kan adderas senare vid behov. Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm. Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen så att temperaturen blir jämnt fördelad. Den rekommenderade tiden att låta maten stå efter värmning är 2 - 4 minuter.

### *Värma upp vätska*

Var speciellt uppmärksam när du värmer vätska. För att förhindra explosionsartad kokning med åtföljande skållningsrisker bör du placera en sked eller glaspinne i vätskan. Rör om under uppvärmningen och ALLTID efteråt. Låt alltid vätska stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen slagit ifrån, så att temperaturen jämnas ut.

### *VÄRMA BARNMAT*

**Barnmat**

Extra uppmärksamhet krävs också när du värmer barnmat. Häll över maten från burken till en djup tallrik. Täck över med plastlocket. Rör om väl efter uppvärmningen och låt maten vila 2-3 minuter innan du serverar den. Rör om igen och kolla temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur är mellan 30-40 °C.

**Välling**

Häll vällingen i en ren flaska. Värm utan lock. Värm aldrig flaska med nappen på eftersom den då kan explodera till följd av överhettning. Skaka flaskan noga innan värmeutjämningen och en gång till innan du serverar barnet. Kontrollera alltid vällingens eller matens temperatur noggrannt innan servering. Rekommenderad serveringstemperatur är 37 °C.

### *Tina mat*

Mikrovågor är utmärkta för att tina fryst mat. Tiningsprocessen sker skonsamt och snabbt, vilket kan vara en stor fördel om man får oväntade gäster.

Fryst fågel måste vara ordentligt tinad innan den kan tillagas. Ta bort eventuella metallklämmor och förpackningsmaterial så att eventuell vätska kan rinna av.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och avlägsna kråset så snart det blir möjligt.

Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.

Om mindre eller tunnare delar av det frysta börjar värmas upp kan du täcka över dessa med små remsor aluminiumfolie.

Om kycklingen börjar kännas varm på utsidan måste du **avbryta** tiningen och låta kycklingen vila i 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och fågel stå en stund så att tiningen hinner avslutas ordentligt.

Värmeutjämningstiden för komplett upptining varierar beroende på den mängd du tinar. För mer information se tabellen på nästa sida.

**Tips** Platt mat tinar bättre än tjockare och mindre mängder snabbare än större. Kom ihåg detta när du fryser in och tinar mat.

Om du tinar mat som håller temperaturer mellan -18 °C till -20 °C kan du använda den följande tabellen som riktlinje.

All fryst mat bör tinas på effektnivån 180W.

# *Använda mikroläget (forts)*

| Mat | Portionsstorlek | Tid (min) | Vilotid (min) | Anvisningar |
|---|---|---|---|---|
| **Kött** | | | | |
| Köttfärs | 250 g | 6 - 7 | 15 - 30 | Placera köttet på keramikplåten. |
| | 500 g | 10 - 12 | | Täck över de tunnare kanterna med aluminiumfolie. |
| Pork Steaks | 250 g | 7 - 8 | | Vänd efter halva tiden! |
| **Fågel** | | | | |
| Kycklingdelar | 500 g | 12 - 14 | 15 - 60 | Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt och den hela kycklingen med bröstsidan nedåt på keramplåten. Täck över de tunnare delarna, som vingar och kanter, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden! |
| Hel kyckling | 1200 g | 28 - 32 | | |
| **Fisk** | | | | |
| Fiskfiléer | 200 g | 6 - 7 | 10 - 25 | Placera fisk i mitten av en keramisk tallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden! |
| Hel fisk | 400 g | 11 - 13 | | |
| **Frukt** | | | | |
| Bär | 300 g | 6 - 7 | 5 - 10 | Sprid ut bären på en stor, flat och rund tallrik. |
| **Bröd** | | | | |
| Småbröd (50 | 2:a | 1 - 1,5 | 5 - 20 | Placera bröden i en cirkel eller lägg brödet horisontellt på hus-hållspapper på keramplåten. |
| g/st) | 4:a | 2,5 - 3 | | |
| Rostbröd | 250 g | 4 - 4,5 | | Vänd efter halva tiden. |
| | 500 g | 7 - 9 | | |

## *SNABBT & ENKELT*

**Smälta smör**

Lägg 50 g smör i en liten, djup glasskål. Täck med plastlocket.
Värm upp under 30-40 sekunder på 900W tills smöret smält.

**Smälta choklad**

Lägg 100 g choklad i en liten, djup glasskål.
Värm i 3-5 minuter på 450W.
Rör om en eller två gånger under smältningen.

**Smälta kristalliserad honung**

Lägg 20 g av honungen i en liten, djup glasskål.
Värm under 20-30 sekunder på 300W.

**Smälta gelatin**

Blötlägg gelatinbladen (10 g) i kallt vatten under fem minuter.
Lägg de avrunna bladen i en liten, ugnsfast glasskål.
Värm under en minut på 300W.
Rör om efter smältningen.

**Göra glasyr**

Blanda glasyrmix (cirka 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Tillaga utan lock i en ugnsfast glasskål på 900W tills dess att glasyren är genomskinlig. Rör om ett par gånger under tillagningen.

**Koka sylt**

Lägg 600 gram frukt (t ex blandade bär) i en ugnsfast glasskål av lämplig storlek.
Tillsätt 300 g konserveringssocker och rör om noga.
Koka med lock på 900W under 10-12 minuter.
Rör om flera gånger under tillagningen.
Häll upp direkt i syltburkar med skruvlock.
Låt stå utan lock i fem minuter.

**Cooking Pudding**

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass Pyrex bowl with lid.
Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times during cooking.

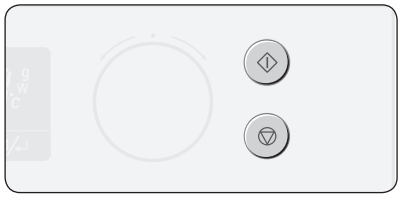
**Rosta mandel**

Sprid ut 30 g skivade mandlar på en medelstor porslinstallrik.
Värm på 600W under 3,5 till 4,5 minuter, rör om flera gånger.
Låt stå och vila under 2-3 minuter i ugnen.

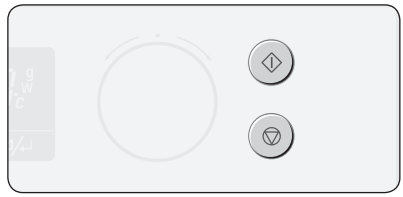
# *Stänga av ljudalarmet*

SV

***Ugnen piper till i slutet av tillagningen, “End” blinkar fyra gånger på displayen.***



**1** För att stänga av ljudalarmet, tryck samtidigt på **STOP/CANCEL** ( ⊘ ) och **START** ( ◈ ) och håll intryckt under en sekund.



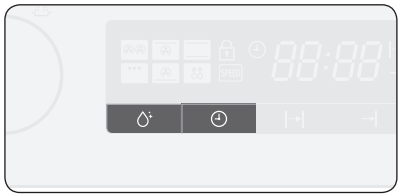
**2** För att sätta på ljudsignalen igen trycker du på **STOP/CANCEL**( ⊘ ) och **START** ( ◈ ) en gång till och håller in en sekund.

# *Barnlås*

SV

***Ugnens barnlås gör att du kan låsa kontrollpanelen mot oavsiktlig användning.***

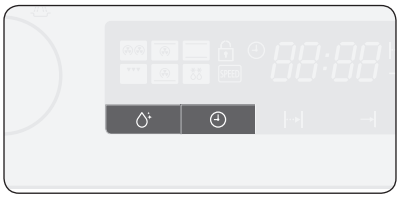
***För att låsa ugnen***



**1** Tryck samtidigt på symbolerna för **ångrengöring** och **klockan** och håll intryckt under tre sekunder.

**2** Låssymbolen syns i displayen för att visa att alla funktioner är låsta.

***För att låsa upp ugnen***



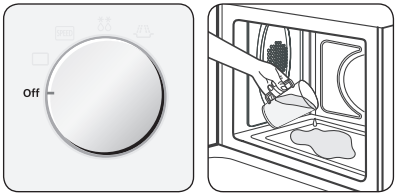
**1** Tryck samtidigt på symbolerna för **ångrengöring** och **klockan** och håll intryckt under tre sekunder.

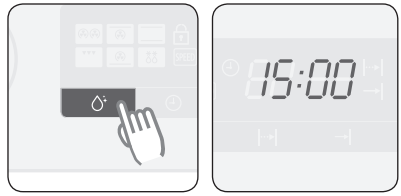
**2** Låssymbolen försvinner från displayen och ugnen är upplåst.

# *Använda ångrengöring*

SV

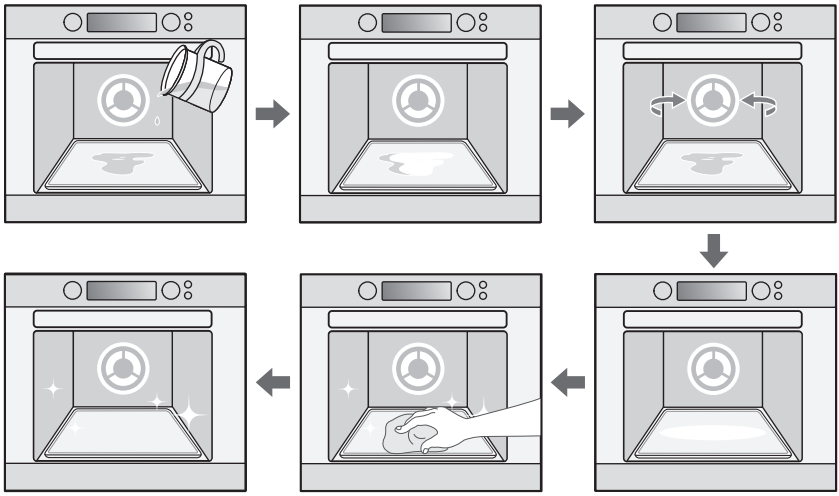
***Funktionen med ångrengöring låter dig rengöra ugnen på enbart 15 minuter.***




**1** Ställ **funktionsväljaren** i läge “Off”.
► Häll in cirka 1 dl vatten på botten av den tomma ugnen.

**2** Tryck på symbolen för **ångrengöring**. Ugnen startar automatiskt.
► Efter 15 minuter stannar ugnen automatiskt. Torka den torr med en trasa.



**Viktigt**

- Använd den här funktionen enbart när ugnen är kall och håller rumstemperatur.
- Använd INTE destillerat vatten.
- Do NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners for safety reasons.

# *Rengöring av ugnen*

***Rengör ugnen regelbundet för att förhindra så att fett och matrester bränns fast på ytorna, luckan och listerna runt luckan.***

1. Rengör utsidan med en trasa och diskmedel. Efterskölj och torka.
2. Ta bort stänk och fläckar på insidan med diskmedel på en trasa. Efterskölj och torka.
3. För att ta bort matrester som hårdnat och för att ta bort lukter kan du ställa in en kopp med utspädd citronjuice och värma upp ugnen på maxeffekt under tio minuter.
4. Torka ur insidan.

**Viktigt**

- Var särskilt noggrann med att INTE spilla vatten i ventilationshålen.
- Använd ALDRIG repande produkter eller kemikalier.
- Se ALLTID till så att listerna är rena så att luckan kan stängas ordentligt.

# *Förvara och reparera mikron*

***Reparationer får endast utföras av en kvalificerad tekniker.***

***Om ugnen behöver service, ta ut sladden och kontakta Samsung support.***

***När du ringer är det bra om du har denna information tillgänglig:***

- ***Modell- och serienummer (finns på ugnens baksida).***
- ***Garantisedel***
- ***En bra beskrivning av problemet.***

***Om ugnen måste förvaras utan att användas under en period så bör den placeras i ett torr och rent utrymme eftersom damm och fukt kan orsaka skador.***

# *Felsökning*

SV

***Om du har problem med din ugn kan du prova att använda lösningarna som erbjuds nedan. Det kan spara tid och ett onödigt samtal till leverantören.***

- Maten tillagas inte.
  - Se till att timern är korrekt inställd och att du tryckt på START-knappen.
  - Stäng luckan ordentligt.
  - Kolla så att inte säkringen eller jordfelsbrytaren löst ut.
- Maten är antingen sönderkokt eller för dåligt tillagad.
  - Se till att korrekt tillagningstid är inställd.
  - Se till att korrekt effektnivå används.
- Det gnistrar och sprakar inne i ugnen
  - Använder du en tallrik med metalldekor?
  - Har du glömt en gaffel elelr annat metallredskap i ugnen?
  - Kanske ligger en bit aluminiumfolie för ugnens innervägg?
- Ugnen stör radio eller TV
  - En viss störning kan förekomma hos en radio eller TV när ugnen är igång. Detta är normalt och löses enklast genom att placera ugnen på lämpligt avstånd från TV, radio och antenner.
- Elektroniska störningar gör att displayen ställs om.
  - Ta ut elsladden, sätt in den igen och ställ klockan.
- Det blir kondens på insidan av ugnen.
  - Detta är normalt och det är enbart att torka av den efter tillagning.
- Fläkten fortsätter att gå efter att ugnen stängts av.
  - Detta är normalt. Kylfläkten kan fortsätta att gå upp till tre minuter efter det att ungnen stängts av.
- Det “blåser” vid dörren och på utsidan av ugnen.
  - Detta är normalt.
- Ljus reflekteras runt luckan och det yttre höljet.
  - Det är en normal företeelse.
- Ånga kommer ut runt luckan och ventilerna.
  - Det är en normal företeelse.
- Det hörs ett klickande ljud när ugnen går, särskilt under tining.
  - Det är en normal företeelse.

# *Felkoder*

SV

| Felkod | Funktion |
|---|---|
| | **Temperatursensorn är öppen**<br>Ifall temperaturgivaren får ett värde över 250°C under arbete/avbrytande. |
| | **Temperatursensorn fungerar inte**<br>Ifall värdet sensorn tar upp är mindre än 5°C under arbete/avbrytande. |
| | **Över 210°C under arbete**<br>Ifall temperaturen stiger över 210oC under arbete. (Eldfara) |
| | **Spjäll**<br>Ifall elektroniken inte känner av spjället under 2 minuter vare sig för att öppna eller stänga. |

# *Tekniska specifikationer*

SV

***"Samsung strävar hela tiden efter att förbättra sina produkter. Därför kan dessa specifikationer och användarinstruktioner komma att ändras utan föregående varning."***

| | |
|---|---|
| **Modell** | **FQ159ST** (Display Color Orange)<br>**FQ159UST** (Display Color Blue) |
| **Spänning** | 230V ~ 50 Hz |
| **Elförbrukning Watt** | |
| Maxeffekt | 3 150 W |
| Mikroläge | 1 650 W |
| Grill | 2 800 W |
| Undervärme | 1 000 W |
| Dubbel varmluft | 3 000 W |
| **Uteffekt** | 100 W / 900 W (IEC - 705) |
| **Arbetsfrekvens** | 2 450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P (20) |
| **Kylmetod** | Kylfläktsmotor |
| **Mått (BxHxD)** | |
| Yttermått | 595 x 460 x 520 mm |
| Insida | 429 x 229 x 430 mm |
| **Volym** | 42 liter |
| **Vikt** | |
| Netto | ca 37 kg |
| Inkl. förpackning | ca 46 kg |

***Sweden***

***Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)***

Denna markering på produkten och i manualen anger att den inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när dess livstid är över. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör produkten hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av dess beståndsdelar.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

# *Noteringar*

# *Noteringar*

SV

# *Noteringar*

ELECTRONICS

**Om du har några frågor eller synpunkter om Samsungs produkter, är du välkommen att kontakta Samsung Support.**

Tel : 0771-400 200
www.samsung.com/se

Code No. DG68-03150N